

**Вакуумный упаковщик LAVEZZINI
MINI MINI**



(Цена со склада в г.Москва)

28 275 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Бескамерный вакуумный упаковщик Lavezzini Mini Mini широко применяется для вакуумной упаковки продуктов питания на кухнях ресторанов, кафе и предприятиях общественного питания. Его главная особенность — отсутствие рабочей камеры, откачка происходит непосредственно из вакуумного пакета. Аппарат требует минимального времени на подготовку к работе. Ввиду минимальных размеров и массы, он обладает высокой мобильностью. Вакуумная упаковка существенно замедляет рост бактерий, приводящих к порче продуктов, улучшает вкусовые качества продуктов (дозревание в упаковке), сохраняет влагу и все полезные вещества продукта, существенно увеличивает срок хранения продуктов на кухнях ресторанов и на складах магазинов. Особенности: Электронная панель управления Корпус из нержавеющей стали Характеристики: Производительность: 20 л/мин Рекомендуется использовать гофрированные пакеты для вакуумной упаковки (толщина 100 микрон) любого размера. Также разрешается использовать обычные гладкие пакеты (толщина 100 микрон), необходимо убедиться, что боковые границы пакетов доставали до вакуумных каналов.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9146
Производитель	LAVEZZINI
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	370x260x130
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,25
Способ установки	Настольная
Способ упаковки	бескамерный
Режим пульсации	нет
Производительность вакуумного насоса, м³/час	1.2
Количество сварных планок в камере	1
Длина сварной планки, мм	350
Газонаполнение	нет
Термо нож для обрезки пакета	нет
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электронное
Вес нетто, кг	8
Вес в упаковке, кг	10
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	400x300x200
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700